

# 教員養成における教育実践力育成プロジェクト —食農教育プロジェクト—

## Education based on Sustainable Natural Circulation from Cultivation to Eating —Report of Only-One Creation Project of Wakayama University—

教育学部：○赤松純子、小林民憲

J. AKAMATSU, and T. KOBAYASHI

○印研究代表者連絡先：[akamatsu@center.wakayama-u.ac.jp](mailto:akamatsu@center.wakayama-u.ac.jp) Tel. 073-457-7315

本研究に関連するホームページURL：<http://nipponisyokuiku.net/syokujosei/2003/h1.html>

[http://agriculture.edu.wakayama-u.ac.jp/lab/nougyoukyouiku\\_siryou.htm](http://agriculture.edu.wakayama-u.ac.jp/lab/nougyoukyouiku_siryou.htm)

要約：「食農教育プロジェクト」では、食育教育の共通的な達成目標と課題を整理するために、16年になる和歌山県農業協同組合中央会主催「農業教育賞」応募の小・中学校の先進的な食育教育に関する事例をもとに、聞き取り調査や観察等の実態把握をおこなった。その検討結果から、指導内容や指導方法の素案を提示した。環境とのかかわりを基礎とし、栽培して食べる活動や“自産自消”の学校給食のように食と農の一貫した取り組みが定着してきている結果をふまえながら、どう生きていけばいいのかを考える最もわかりやすい学習としての教材の方向性を検討し、幼児期から連動した学校教育における体験と開発教材との一体化と相乗効果をねらっている。

### 1. はじめに

いのちを育む食を支える、いのちを育む農がある。食農教育は、これからどう生きていけばいいかを考える最もわかりやすい学習である。

ところが学校教育には、時間・場所・指導者等の問題があり、多くの実践や成果が報告されているものの部分的であって、系統的な学習モデルとしてはまだ確立・共有化されていない現状にある。

本研究は、幼児期から学齢期の発達段階をふまえ、どの地域でもどの学校でも実践可能な案を提示することをめざし、学校をあげて取り組んだ具体的実践を基に、食育教育の共通的な達成目標と課題を整理し、それらを生かした指導内容や指導方法を検討してきた報告である。

### 2. 研究方法

和歌山県農業協同組合中央会（以下JA和歌山中央会）の設定した16年におよぶ「農業教育賞」について、聞き取り調査や観察等の実態把握をおこない

ながら、食育教育の共通的な達成目標と課題を整理し、これらを生かした指導内容や指導方法の素案を検討する。

実践の分析・整理にあわせ、消費者教育の専門家集団が室内活動を中心に短時間でおこなえる「子ども対象の食にポイントをおいた消費者教育」の具体的実践を効果的に組み合わせ、幼児期から連動した学校教育における体験と学び教材との一体化と相乗効果をあげるための提案を行う。

### 3. 「農業教育賞」から

「農業教育賞」とは、和歌山県の学校を対象として1991年にJA和歌山中央会が、その審査委員長・小林民憲とともに設定したものである。

審査ポイントは、次のとおり。

- ① 学校教育の一環として取り上げられ、継続的に実施していること。（児童・生徒の参加状況や取り組み体制、活動の記録等）

- ② 明るく、楽しく、元気よく、農業体験を実施していること（栽培品目数や種類、収穫物の利用・活用状況等が全校的であること）
- ③ 家庭・地域との連携状況を基本に、学校規模や地域環境による条件の違いを考慮し、まず応募書類によってしぼり、必要に応じて現地調査もおこなって総合的に判断する。審査対象が数量化し難く、条件の違いがあるため、相対比較だけでなく、最近の授賞校を尺度として比較検討も行う。
- ④ 過年度受賞校では特に、進展の程度に注目する。

実践の水準は、ここ16年間次のように高まってきており、これらは、聞き取り調査や観察等の実態把握によっても確認できた。

- ① 食農の体験学習のほとんどは、総合的学習の時間および小学校では生活科において実施されている。その内容は、みんなで栽培して食べる（給食も含めて）活動のように食と農の一貫した“食育”的側面に加えて、“生産物”を販売する流通経済、産業・職業・労働の理解そして進路につながる取り組みも見られるようになった。
- ② “米離れ”とはいえ、和歌山県では米飯給食が週3.0回（全国平均2.9回）あり、米と稲作は食と農そして文化の原点である。これを反映して稲作体験学習は多くの学校で取り組まれている。さらに伝統的日本型食生活に欠かすことのできない大豆の栽培から豆腐加工の一貫した実践も登場した。数多くの種類の栽培が総合的学習等の教材とされているが、多くは後の行事・学習のための食材ほか目的・目標を明確にし、また教科学習と関連付けられてきている。

行政・農業協同組合（以下JA）・保護者・地域住民による知識・技能、農地や資材、資金も含めて物心両面の強力な支援がなされており、人生経験豊かなゲストティーチャーから栽培・調理・加工だけでなく、さまざまなことを学ぶと同時に、子どもたちの側から地域の活性化となる交流・発信など存在感を高める活動も多くなった。

食育教育の共通的な達成目標と課題を、応募実践をもとに整理し、その検討結果から、指導内容・指導方法の素案を提示した。



- ① 教科あるいは教育内容の連続・継続性の観点からすべての学年すなわち学校全体の取り組みとして、各教科では学年に応じた学習目標・内容の教育課程での位置付け、総合的学習としては教科との関連・系統性の明確化もほしい。できるなら、異年齢集団の共有としての全校的活動も望ましい。中学校においては小学校との連携で、より高度な発展学習としたい。そのためには、教員の役割分担と統括といった組織的な取り組み体制、教育計画上の位置づけの確立が大切になる。そこまでいけば当然継続することになるであろう。さらに、教育評価としても児童・生徒の様子などとともに、想定外の失敗から学ぶためにも記録も大切である。独自性や子ども達の意欲を引き出すためにもネーミングも含めてインパクトのある表現の工夫も必要である。
- ② 農業体験学習の内容として、栽培品目の種類・数が多く、栽培面積が広ければよいというものではない。しかし、狭小面積では子どもたちの活動力・協働力を発揮することができない。学年の学習内容・目的に応じた作目の精選とともに、学習内容に応じた面積を確保すべきである。作物の連作障害は必ずあるのでその回避のための輪作にも余裕のある面積が必要である。また、学習教材である作物とその栽培から何を体験的に学ばせるか、とくに総合的学習では教科の学力形成とのつながりと学習成果もほしい。さらに、収穫物もまた教材として、自分たちで“食べる・飾る”に加えて、加工や調理ほか多面的に活用してほしい。販売もその一つであろう。
- ③ 校地が狭く適切な面積がない場合、生産現場である農地そして農業者の知恵・技を借りることになり、JA、行政・試験研究機関、農業高校あるいは大学の専門家の協力も必要となる。ここで留意すべきことは子どもたちが「お客様」とならないよう依存しすぎ（いわゆる丸投げ）をさけることである。そもそも「教育としての農業」は、農家の生産技術そのまではない。教育の専門家である教員・学校側の確固たる理念と主体性、実践力向上を目指す意気込みは不可欠である。基本としては子どもたちの自由な発想を大事にしたい。その中から逆に地域に発信・還元・波及するような効果も期待される。また保育園・幼稚園から農業高校（総合学科農業関連系列も）

との交流・連携もほしい。

環境とのかかわりを基礎とし、栽培して食べる活動や“自産自消”の学校給食のように食と農の一貫した取り組みが定着してきている結果をふまえながら、どう生きていけばいいのかを考える最もわかりやすい学習としての教材とするには、実体験を主とする他に、さらに教室における学びや発達段階からの検討が必要である。

#### 4. 「室内における活動を中心とした学び」から

ここでは、学校教育で教師がおこなう教科授業を中心とした学びではなく、ゲストティーチャーがおこなうワークショップを用いた教育方法による「子ども対象の食にポイントをおいた消費者教育」として、3つの教材を取り上げた。

これらの教材は、赤松純子と消費者教育の専門家集団であるC・キッズ・ネットワークの2003年度共同研究から発展してきたもので、C・キッズ・ネットワークが販売もしている。「子ども対象の食にポイントをおいた消費者教育」の具体的実践を効果的に組み合わせる目的で、室内活動を中心に、およそ学校授業の1～2時限を目安としている。幼児期から連動した学校教育における体験と学び教材との一体化と相乗効果をあげる提案をおこなっている。



3つの教材を使用した実践（90分・保護者と低学年児童対象）に基づいて記す。

#### ワークショップ『コンビニ食ってどんな食？』

子どもたちにとって、放課後や日々の生活の中に、もはや、なくてはならない存在となりつつあるコンビニエンスストア。そのコンビニの「食」について焦点を絞り、ワークショップを体験する中でコンビニのお弁当やお惣菜などを上手に選ぶことにより栄養のバランスが取れた食事ができる、

ということを理解させる。

### クイズ『3つのお皿』

食べ物にはからだの健康を保つための3つの大きな役割がある。ここでは、「3つのお皿」を使ってクイズをし、子ども達に食べ物イラストを分類させることで、3つの役割を理解させる。

### ワークショップ『おやつの城探検スゴロク』

おやつの城の王様から招待状をもらい、「おやつの城探検スゴロク」を通して、身体や環境のためによいおやつの取り方、反対に良くないケースを学びながら、おやつの城を目指すというドラマ仕立てになっている。チーム対抗で進める。

### 教育プログラムの作成に必要なポイント

- ① 現状や問題点は何か
- ② 何をテーマに選ぶか
- ③ どんなメッセージを伝えるか
- ④ どういう手法で行なうか

### ワークショップで展開する理由と利点

ワークショップとは作業場のことで、身体を使い作業をしながら理解を深める学習方法である。通常の授業では、頭で理解し、与えられた答えを求めるのに対しワークショップによる授業では、こころで感じ、自ら考えだした答えを重視する。そして、次のような力を養成することができ、子どもたちに歓迎されている。

- ① 主体的に行動すること
- ② 意思決定能力を育成すること  
→ 自分自身で判断し、行動し、問題解決する。
- ③ 自分の消費生活に対して責任を持てる消費者になること

#### お客さんを作らないワークショップ

…全ての参加者が自分のペースで考え判断する  
楽しいワークショップ

…意欲、行動力を喚起する  
新しい発見や「気づき」のあるワークショップ  
…いままでの殻を打ち破る

ワークショップの手法は、次の通りで、テーマによって組み合わせて使う。

- ① フォトランゲージ…絵や写真によるメッセージ。絵や写真を元に考えを深めたり、イメージを膨らませたりする。
- ② ブレーンストーミング…頭脳の嵐。思いっくままに自由に連想を広げ、アイデアを出し合

って、最善の方法を見つける。

- ③ ロールプレイング…役割を演じる。他人を体験することにより、別の立場を理解したり、新しいことに気づいたりする。
- ④ シミュレーション…模擬体験学習。実際の状況を設定して、模擬体験する。
- ⑤ ケーススタディ…事例研究。実際の出来事について、話し合い、原因、結果、解決法、予防法などを探る。

これらはいずれも消費者教育の基本手法で意思決定能力を育成し主体的な消費者を作るのに大変効果的であり、シナリオ通りにおこなえば誰でも実践できるものであるが、子ども主体でおこなうトレーニングを積んだ上で実践する必要がある。

### 5. 体験と学びをつなぐ

食農教育の課題は、教育課程に系統的に継続的に位置づけること、体験に至るまでの様々な障壁を取り除くこと、人や地域の教育力を活用すること、発達段階にあわせた効果的な手法を用いることによって体験と学びを結びつけることであった。

最近の脳科学の研究では、「子どもの脳の発達の大きなピークは、0～3歳と11～12歳ごろで、前頭前野の発達が、学力などの能力だけでなく、感情やコミュニケーションなど心とも深い関係があることが解明されつつあり、子どもの成長の上での重要性がますます認識されてきている。

そこでまず、幼児期から学童期までは食を「快」の状態にすることを保証したいと考える。

0～5歳までは味覚と嗜好は発達途上で、固定されていないと言われる。味覚に視覚、嗅覚、聴覚、触覚が刺激されておいしさと食欲は増進する。自然の中の栽培活動で適度に体を使い自然を楽しみ、楽しく作り楽しく食べる経験を積んで、人間としての幅を広げるような工夫をしたい。

自分で栽培したものは、嫌いなものでも残さず食べたという小学生の作文にもあったように、子どもの「嫌い」な食べ物は、体験することで「好き」に変わることも多くある。

「食わず嫌い」や「好き嫌い」は、味の経験がないものを嫌がるなど、食べ物の区別がついてきたつまりわかるようになってきたという「成長の証」でもある。栽培活動を通して「食材をよく知る」こと、食材や料理の中身を理解することで食材を身近に感じることができ、食べられるようになる。「好き嫌い」「食わず嫌い」を克服する秘訣として、「食材を育てる」「触れる」「料理を作る」など、食べ物

と関わりを持つことを大切にしている保育園の取り組みもある。

同時に、生活リズムと食欲のリズム作りをおこなう。朝、太陽とともに自然に体が目覚め、朝食がおいしく食べられ、排便がある状態にする。

食事は、毎日繰り返し経験を積み重ねる家族文化の伝承の場でもある。家族みんなで楽しく会話をしながらの食事は心が満たされ、生活を充実させる力になる。

また、食事づくりをし、大人からほめられることによって自己肯定感を養う。愛されている自分を実感させ、つくる力（見通しをもって物事をすすめる力）も育てる。

そうすれば、食べ物への関心の広がりや栄養や健康についての広がり、ひいては食品の安全性についての関心の芽生え、農業への関心の高まりなどの変化も期待できるようになるであろう。

食卓を子どもたちの大好きな場所にし、その上に、学校教育における「食農教育」を位置づけることが必要である。

## 6. 基本的考え方と提言

栽培・飼育（つまり農の営み）は、人間だけの行為であって、生存・生活に必要な物資を得るために頭脳と全身をもって生物的自然に働きかけをすることである。

農業は「脳業」、総合的な知的集約産業である。先人の知恵が詰まっている。これを体験するだけでも学ぶことが多いものである。その故に「素材」としてはこれほど最適なものはないが、教材として分析・整理し、体系化することが必要である。勤労の尊さ・収穫の喜び・生産者の苦労といった道徳的な学習目標を達成するためにも、作物とその栽培あるいは家畜とその飼育そして農作業がきちんとできなければならない。良いものをたくさん収穫することで楽しみも増す。おいしい果実ができるのは、がんばってやったからという意識・思いによってではない。自然環境に加え栽培者がいつどのような働きかけをしたのかによってである。つまり、作物と栽培環境（土壌・気象・作物以外の生物）の分析的把握のうえに、作物が良好に育ち、かつ収穫部分の量・質を高める環境を整え、さらに地球環境に対する負荷をかけないよう、総合的知識そして道具や機械をも使いこなして働きかける技能的労働が不可欠なのである。小・中一貫の観点からの教育内容の系統的な構築が必要である。

「栽培して食べる」意義に関して、小学生が「嫌いだったものでも食べるようになった」と言う理由等は前述した。しかし、中学生になると「栽培体験することによって、嫌いなものでも残さずに食べるように心がけするようになった」との言葉にみられるように、いのちそのもので労働の産物であることを理性的に理解したことによるのではないだろうか。「食育」には食品の栄養や食べることの知識・技能だけで不十分で、栽培（農業生産）体験が必要であるといえる。これはまた、食事の際の作り手（の労働）への感謝の意とともに「いただきます」が「いのち、いただきます」であることにつながる。従属栄養生物である動物である人間は、独立栄養生物である植物に加えて動物の「いのちをいただいて」生存しているわけで「いのち」とその循環そのものに向かい合うのが「栽培して食べる」なのである。

2007年2月に発表されたIPCC第4次報告は地球温暖化対策が急務であることを示している。わが国では有機農業の推進に関する法律が2006年12月に制定された。JAS有機農産物の定義とは異なって、国内において有機農業によって生産された農産物を増していこうとするものであり、食育基本法とも合わせて考えると、環境保全型社会にふさわしい食の生産・消費に代えていくべきであるという方向性を示している。国際化の最たるものは、食である。熱量で6割以上を外国から買っている現実、飽食の一方で一向に減らない世界の栄養不良人口といった問題も、食の安全にかかわる問題も、解決の第一歩が食の「地産・地消」「地域自給」、すなわち地域でストック資源（石油）だけに依存しない農業をすることにある。これは同時に二酸化炭素を固定して食料とすることである。子どもたちに食と農の産業・職業そして経済的・社会的側面を国際的にもっと目を向けさせ、生き抜く力としてほしい。子どもたちの生きる時代に、世界の65億人とともに生存を保障するために。

## 7. おわりに

学校教育における食農教育は、時間・場所等の実施条件の整備および体系的に示された内容と方法によって、さらに実践できる「人財」によって成り立つ。これからどう生きていけばいいかを子どもが考え、行動できる最もわかりやすい学習となるようにしていきたい。